Abhandlung
von der vortreflichen
Natur, Eigenschafft
und
Wirckung
des
Ungarischen Weins.

Dresden und Warschau,
bey Michael Gröll. 1761.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Wähle die besten Weine. Glaube mir, diese Sorge ist allem vorzuziehen. Die grossen Entwürfe sind hirnlos und eitel, und der Faden unserer Tage ist vergänglich.

Horaz.

Vorbericht.

Es geschicht nicht selten, daß uns, von gewinnsüchtigen Leuten, allerhand Arten von Weinen, unter dem Nahmen ächter Ungarischer Weine, zum Verkauf angeboten werden; die doch nichts weniger, als diesen edlen Nahmen verdienen. Versuche und Erfahrungen haben uns gelehrt, daß dieselben vielmals nur von der schlechtesten Sorte, oder wohl gar nachgemacht und falsch waren, und wir also statt eines Labsals, statt einer vortrefflichen Medicin, ein schlechtes oder gar schädliches Getränck erkauft hatten. Der Verleger gegenwärtiger Bogen hielte es also vor eine gemeinnützige Unternehmung, dem Publico, sowohl von der Natur, Eigenschafft und Wirckung eines ächten, als auch von den Kennzeichen eines nachge-

machten Ungarischen Weins, eine besondere Abhandlung zu liefern. Wir haben zwar schon in verschiedenen Schriften der Gelehrten einen Unterricht davon bekommen; und hat der berühmte seel. Geh. Rath Hoffmannn eine eigene Diss. de vini Hungarici excellente natura, virtute & usu &c. geschrieben. Da aber diese Nachrichten theils einzeln in diätetischen Büchern befindlich sind, theils, wie Hoffmanns Abhandlung, sich sehr rar gemacht haben; so wird es der Welt hoffentlich kein unangenehmer Dienst seyn, wenn man diese Nachrichten zusammen sammlen, und mit des grossen Hoffmanns Abhandlung aufs neue in deutscher Sprache und in gegenwärtiger Form hat abdrucken lassen. Der Verleger hofft, dadurch seinen Zweck, dem Publico nützlich zu seyn, vollkommen zu erlangen, und empfiehlt sich so, wie diese Abhandlung, der Gewogenheit der Leser. Dresden, den 3. Jan. 1761.

Inhalt der Absätze.

§. 1. 2. Nicht nur die Aertzte, sondern auch alle Menschen sollen eine Kenntniß von denen wiedernatürlichen Dingen haben, welche ihnen zur Nahrung und Gesundheit dienen. Der Wein ist das beste Hausmittel, und besonders der Ungarische.

§. 3. 4. 5. Historische Nachricht von Ungarn und dem Ungarischen Wein, besonders von dem Nieder-Ungarischen, vom Goldberger Wein. Wie ihn die Ungarn zu Stillung des Dursts trincken.

§. 6. Von St. Georgen Ausbruch und Presburger Weinen.

§. 7. Vom Ober-Ungarischen Wein, vom Tokayer, Ungarischen Zuckerberg.

§. 8. Von den besten Arten der Ungarischen Weintrauben.

§. 9. Von den schlechtern Gattungen.

§. 10. Wie die Ungarische Wein-Essenz, Ausbruch und übrige Gattung vom Ungari-

garischen Weine, nebst der Tisch- und rothe Wein der Ungarn gemacht werden.

§. 11. Wesentliche Kennzeichen des Ungarischen Weins.

§. 12. Ob Ungarn alle Bedürfnisse eines guten Weinlands hat. In welchem Grad der Polushöhe gute Wein-Länder liegen müssen.

§. 13. Was die Sonnen-Hitze bey dem Weinwachs thue, und wie sie in den Weinstock wircket. Warum die Trauben in Nordischen Ländern nicht reif werden.

§. 14. Grosse Hitze ohne Regen ist dem Weinwachs schädlich. Witterung in Ungarn.

§. 15. Warum hohe Berge, die gegen Morgen und Mittag liegen, zum Weinbau am gelegensten sind.

§. 16. Die besten Weine wachsen in Deutschland auf Bergen und an Flüssen.

§. 17. Erklärung der Ursache, warum der Wein auf Bergen und an Flüssen am besten geräth.

§. 18.

§. 18. Beym Weinbau kommt es auf die Beschaffenheit des Erdreichs sehr viel an. Warum hierzu ein steinicht, sandicht und schiefricht Erdreich erfordert wird.

§. 19. Krafft und Tugend des Ungarischen Weins. Er ist eine wahre Hertz-Stärckung, und befördert die der Gesundheit so nöthige Ausdünstung.

§. 20. Der Ungarische Wein hat keine Säure bey sich. Ist deshalb denen hypochondrischen und hysterischen Personen zuträglich.

§. 21. Was bey der Destillation desselben gefunden wird.

§. 22. Was jede Gattung von Ungarischen Weinen vor herrliche Wirckung in dem menschlichen Körper äußert, und warum die Essenz ihre Süßigkeit so lang behält.

§. 23. Von der Zubereitung der Kräuter-Weine. Was die Gährung des Weins ist, und warum süsse Weine mit der Zeit spirituöser werden.

§. 24. Von der nährenden und stärckenden

Krafft der süssen Ungarischen Weine. Welchen Personen diese wohl bekommen.

§. 25. Welchen er nicht bekommt.

§. 26. Von dem spirituösern, hitzigern Ungarischen Wein und seiner Wirckung.

§. 27. Welche Personen den hitzigen Ungarischen Wein meiden müssen.

§. 28. Besonders junge Personen müssen denselben mäßig trincken, auch wohl gar fliehen.

§. 29. Von denen schlechten Gattungen der Ungarischen Weine.

§. 30. Zu was vor Artzney-Mitteln der Ungarische Wein mit Nutzen gebraucht werden kan.

§. 31. Von denen falschen nachgemachten Ungarischen Weinen und ihren Kennzeichen.

§. 32. Ob das goldhaltige Erdreich in Ungarn etwas zur herrlichen Tugend des Ungarischen Weins beytragen kan.

Abhandlung
von
der Natur, Eigenschafft und Wirckung des Ungarischen Weins.

Tu spem reducis, mentibus anxiis
Viresque, & addis cornua pauperi.

HORATIVS.

§. 1.

Die vornehmste Pflicht der Sterblichen bestehet darinnen, daß sie durch eine gemessene Lebens-Ordnung ihren Körper in beständiger Gesundheit erhalten, und vor Kranckheiten bewahren. Aus diesem Grund ist es

ihnen allerdings höchst nöthig, daß sie eine gute Erkänntniß von der Krafft und Wirckung derjenigen Dinge, die ihren Körper schädlich oder nützlich seyn können, und zur täglichen Nothdurft gebraucht werden, sich verschaffen, und den Gebrauch derselben wohl unterscheiden lernen. Hierinnen liegt die Kunst und das Geheimniß verborgen, alt zu werden. Und die Menschen müßten sich selbst hassen, wenn sie diese Pflicht nicht in acht nehmen wollten.

§. 2.

Es ist zwar eigentlich die Beschäfftigung der Aertzte, zu verhüten, daß die Menschen nicht kranck werden, und daß sie die bey denselben anfangende Kranckheiten in der Geburth ersticken, und das Leben derselben so lang als möglich erhalten. Vernunft und Erfahrungen haben ihnen auch hierzu verschiedene Wege gelehrt. Es ist aber auch gewiß, daß die Aertzte durch gute angeordnete Diät und gelinde Hausmittel aus Küch und Keller öffters mehr ausrichten können, als

durch

durch alle heftig wirckende Artzney-Mittel. Hierdurch ahmen sie weit ehe den sanften Bewegungen der Natur nach. Und selbst die ältesten Aertzte und sogenannten Methodisten bewerckstelligten ihre Curen durch dergleichen diätetische Mittel. Hunger, ein kluges Verbot derjenigen Dinge, wodurch die menschliche Natur geschwächt wird, Bewegungen und Arbeit, Ruhe, Bäder, Veränderung der Luft, ordentlich und klüglich eingerichtete Lebensart im Essen und Trincken, Wasser, Wein und dergleichen waren ihre vorzüglichsten Mittel bey der Cur der hartnäckigsten und gefährlichsten Kranckheiten. Glückselig sind die heutigen Aertzte, wenn sie dem Beyspiel der Alten folgen. Glückselig sind aber auch die Menschen, wenn sie vor sich selbst die wiedernatürlichen Dinge so zu gebrauchen wissen, daß sie nicht nöthig haben, den Aertzten in die Hände zu fallen. Da nun unter denen diätetischen Mitteln der **Wein** mit Recht den ersten Rang verdient, und sonderlich der **Ungarische Wein**, bey Personen, die

ihn bezahlen können, wegen seines vortreflichen Nutzens, für andern Arten der Weine, vor sehr gesund, und im hohen Werth zu halten ist; so wird es vermuthlich von allgemeinem Nutzen seyn, wenn wir, den Sterblichen zum Besten, die **Natur, Eigenschafft** und **Wirckung** desselben untersuchen und beschreiben.

§. 3.

Damit ich aber mit desto besserm Grund beweisen kan, was der Ungarische Wein zur Erhaltung der Gesundheit und Stärckung der menschlichen Natur vor ungemeine Tugenden besitze, so wird nöthig seyn, daß ich vor allen Dingen meine Leser mit denen Oertern und Gegenden, wo derselbe wächst, bekannt mache, sodann aber von den besondern Arten von Trauben, so daselbst gefunden werden, und von deren verschiedenen Zubereitung eine Nachricht gebe.

§. 4.

Gantz Ungarn wird, wie aus der Geographie bekannt, in **Ober**-und **Nieder**-Ungarn

garn eingetheilt. Beyde Theile haben herrliche Wein-Gewächse. Da aber der Wein daselbst doch nicht von einerley Art, und beständig einer von dem andern am Geschmack und Wirckung unterschieden ist, so wollen wir nach der Ordnung gehen, und zuerst diejenigen betrachten, die in Nieder-Ungarn hervor kommen.

§. 5.

Der Sopronienſische oder Oedenburgische Districkt gehört nun vornemlich hieher. Hier giebt es sehr viel Wein. Der beste und herrlichste aber wächst bey dem Neusidler See. Der Boden ist hier zum Weinwachs um deswillen so vortrefflich, weil diese Gegend viel steinichte, sandichte und mit schweflichter Erde durchzogene Berge hat, unter welchen mineralische Wasser hervor qvellen. Der hier wachsende Goldberger Wein ist der Welt genugsam bekannt. Von schlechterm Werth hält man diejenigen, welche auf Bergen gezeugt werden, so mit Bäumen dick besetzt sind, und gegen Abend liegen. Von dieser Art sind die-

jeni-

jenigen Weine, welche nahe um den Flecken **Wohndorf** herum wachsen, weil die Erde allda nicht so fruchtbar und schweflicht ist, als um **Goldberg** herum. Von der nehmlichen Güte ist auch derjenige, so um groß und klein **Gůbelin** herum erzeugt wird. Die Einwohner bedienen sich auch desselben selbst nur statt ihres ordentlichen Getrăncks, so, wie ůberhaupt fast alle Ungarn selten einen guten starcken Wein selbst geniessen. Dergleichen Weine wůrden ihnen auch besonders bey heftiger Arbeit und starcker Sommerhitze gewiß den grősten Schaden an ihrer Gesundheit anrichten, wenn sie zumal so viel trincken sollten, als zu Stillung ihres Durstes nőthig wăre. Wollen sie sich aber ja eines guten Weins zum Trunck bedienen, so vermischen sie ihn allzeit erst mit Wasser. Diese Gewohnheit beobachten auch andere Vőlcker, welche die Natur mit guten und herrlichen Wein beschenckt hat. Die Spanier, Italiăner und Franzosen werden selten ihren Wein lauter trincken, sondern pflegen insgemein denselben

selben mit einer hinlänglichen Menge Wassers zu mäßigen.

§. 6

Ferner sind in Nieder-Ungarn annoch diejenigen Weine merckwürdig, welche über der Donau im Posoniensischen oder Presburger District wachsen. Der beste darunter ist der, so bey St. Georgenstadt aus einem sehr steinichten Boden hervor kommt. Von diesem Wein hat man zweyerley Arten. Eine wird aus denen auserlesensten und zeitigsten Trauben heraus gepreßt, ist sehr annehmlich vom Geschmack, heißt Ausbruch, und wird sehr theuer verkauft. Die andere hingegen, so auf gewöhnliche Weise aus allerhand Trauben gemacht wird, ist um ein groß Theil wohlfeiler, aber auch geringer an Güte. Hernach kan auch der Wein, so auf dem Rüster Boden und um den Flecken Besingen, Modern, Razeberg gezeugt wird, in Betrachtung gezogen werden, weil derselbe wegen seiner gesunden und herrlichen Krafft, sowohl von den Einwohnern selbst, als auch Aus-

ländern, hoch gehalten und gesucht wird. Die Posonienſiſchen Weine, und ſonderlich derjenige, den man Ruſter nennt, haben darum was beſonders, daß ſie die äußerliche Luft nicht lange vertragen können, denn ſie verändern ſich darnach ſowohl an der Farbe als Geſchmack. Die Farbe wird braun, da ſie ſonſt gantz goldgelb ausſiehet.

§. 7.

Aus Nieder-Ungarn wollen wir nunmehro nach Ober-Ungarn wandern. Hier treffen wir nun den größten Ueberfluß der köſtlichſten Weine an. Die beſten aber wachſen um die Bergſtädte herum, welche in der Grafſchafft Zemplen liegen, als: Mad, Tolezua, Benye, Talga, Schadan, Kereſtur, Tarzal, Sermſch und Tokay. Aller Wein, der in der Gegend dieſer Berg-Städte hervor kommt, wird Vorzugs-weiſe Tokayer Wein genennt, weil die Kaufleute, nach der Ausſage der Ungarn ſelbſt, in der irrigen Meynung ſtehen, als wäre der Wein, ſo um Tokay herum wächſt, der edelſte und

herr-

herrlichste unter allen, und deswegen vor andern hoch zu schätzen, da doch, die Wahrheit zu sagen, fast gar kein mercklicher Unterschied darunter ist, und dieselben an Güte einander ziemlich gleich kommen. Es ist zwar nicht zu läugnen, daß in einem gewissen Strich dieses Vorgebürgs, der ohngefehr 600. Schritte in sich begreift, und nach Mittag liegt, ein Ausbund eines guten Weins gefunden wird, wie nicht weniger in dem Districkt der Bergstadt **Tarzal**, welcher in der Breite auf 3000. Schritte, in die Länge aber ohngefehr 9000. ausmachet. Diese zween nahe an einander liegende Gegenden werden daher auch der **Zuckerberg** genennt. Ob nun wohl die allhier wachsenden Weine vor die allerbesten gehalten werden; so stimmt doch mit der Wahrheit nicht überein, was insgemein vorgegeben wird, daß solcher blos und allein auf die Kayserl. Tafel käme, indem der Kayserl. Hof mehr nicht, als einen Weinberg davon eigenthümlich besitzet, den ehedem der Fürst Ragozky gehabt. Die übrigen Weinberge

gehören denen Grafen, Edelleuten und Einwohnern dieser Bergstädte, ja auch wohl gemeinen Bauern an. Außer diesen bereits erwehnten Oertern sind noch viel benachbarte Städte, da auch ein sehr starcker, herrlicher, schmackhafter und gesunder Wein wächst, ob er wohl dem Tokayer nicht gäntzlich gleich kommt. Sonderlich verdienen die Weinberge zu **Zakmar** gerühmt zu werden. So wächst auch ein herrlicher Wein bey **Mischkoz**, einem sonst geringen Städtchen, welches aber eben dieses herrlichen Weinwachses wegen in Ruff und Aufnahme gekommen ist. Dem Tokayer Wein geben die **Tarnnviensischen** Weine, und auch diejenigen, so um Groß-**Wardein** herum in einem ziemlich guten Erdreich gezeugt werden, wenig nach.

§. 8.

Da wir nun die Gegenden, wo der beste Wein in Ungarn wächset, beschrieben haben, so müssen wir nun auch die Trauben und deren besondere Arten, woraus dieser edle Saft gemacht wird, kennen lernen. Sie können füg-

füglich in 2. Classen eingetheilt werden, und äußert sich der Unterschied meist in dem Sopronienſiſchen und Poſonienſiſchen Diſtrickt, wovon der letztere mit beſonders edlen Trauben von der Natur begabt iſt. Unter denen ſind nun die vornehmſten die, deren Saft eine überaus ſüſſe, liebliche Empfindung auf der Zunge zurück läßt, und welche die daſigen Einwohner Augſter, Muſcateller, Meyer und Geyßdutten Trauben zu nennen pflegen. Zu den ſchlechtern gehören weiſſe und blaue Trauben, die lange nicht ſo ſüſſe ſchmecken, und zuweilen, wenn es einen nicht gar zu warmen Sommer giebt, wohl gar eine Säure bey ſich haben. Die beſte Art von Trauben ſind die Augſter, welche ihren Nahmen entweder von der ungemeinen Gröſſe ihrer Beeren, ſo öffters eines Daumens dick ſind, herbekommen haben, oder auch von der Zeit, da ſie pflegen reif zu werden, welches insgemein zu Anfang des Auguſts geſchieht. In keiner Gegend von gantz Nieder-Ungarn werden die Trauben ſo

geschwind und bald reif, als in dem Oedenburgischen Gebiete, sonderlich um den Neusidler See herum. Daher ist auch gewöhnlich, daß der Oedenburgische Rath jährlich den Kayserl. Hof den ersten August mit dergleichen Trauben beschenckt. Die Einwohner nennen diese Trauben, wenn sie auf die Helfte von der Sonnen-Hitze eingetrocknet sind, **Mankele**, und gebrauchen sie statt der grossen Zibeben, denen sie an Geschmack und Süßigkeit überaus gleich kommen. Sonsten ist von diesen Trauben zu erinnern, daß etliche gefunden werden, die gantz kleine Beere haben, so kaum so groß als ein Hanfkorn sind. Jedoch dieses benimmt ihrer herrlichen Krafft nichts, denn wenn sie reif werden, so sind sie eben so süß und lieblich als die grossen. Unter die beste Art Trauben, die einen herrlichen Wein geben, gehören auch die **Muscateller**, welche ihren Nahmen von dem angenehmen und delicaten Muscatnuß-Geschmack entlehnt haben, denn sie riechen und schmecken fast wie Muscatnüsse. Diese sind

so

so groß, als die orientalischen Cocculi, und an Farbe etwas bräunlich, sonderlich an der Seite, welche den Sonnen-Strahlen entgegen steht. Den daraus gemachten Wein nennt man Muscateller. Diesen kommen ziemlich nahe die **Meyer- oder Meyran-Weintrauben**, weil der Saft derselben einen Majoran-ähnlichen Geschmack und Geruch hat. Die Beere haben eine dünne, dabey aber doch eine feste Haut, worauf hin und wieder schwärtzlichte Düpfelchen vorgefunden werden. Sie geben einen geist- und öhlreichen Wein, der sich sehr angenehm trincken läßt. Die **Geyßdutten-Trauben** endlich haben dickschälichte grünlichte Beere, und sind fast wie Geyß-Euter geformt. Sie sind sehr weinreich, und werden zu allerhand Confecturen genommen.

§. 9.

Zu der schlechtern Gattung von Trauben gehören die weissen und bleichen. Diese haben ihren Nahmen von ihrer weissen und durchsichtigen Haut. Sie führen zwar eine

Menge eines süßlichten Safts in sich, es ist dieser aber bey weiten nicht so starck und kräfftig, als bey denen, welche wir im vorigen §. erwehnt haben. Zu dieser Gattung gehören auch die rothen und blauen Trauben, welche am häufigsten im Sopronienſischen Districkt bey Pen herum gefunden werden. Sie haben ihren Nahmen von dem äußern rothen oder blauen Häutgen. Am Geschmack sind sie etwas anziehend und säuerlich.

§. 10.

Da wir nun die verschiedenen Arten der Trauben, welche in Ober- und Nieder-Ungarn gefunden werden, betrachtet haben, so wird auch nöthig seyn, zu zeigen, was und wie die verschiedenen Gattungen von Most daraus bereitet werden. Es ist dieses wenig Menschen bekannt. Dem geneigten Leser wird es daher nicht unangenehm seyn, wenn wir davon dasjenige hier mit beyfügen, was uns aus dem Mund glaubwürdiger Ungarn erzehlet worden. Der herrlichste und delicateste Ungarische Wein wird aus den Augster-

ster-Trauben gemacht, und von denen Einwohnern Essenz genennt. Sie lesen diese Trauben in ein besonderes Geschirr zusammen; jedoch nehmen sie nur solche, die von der Sonnen-Hitze recht ausgekocht, und fast halb eingeschmurt sind, wären sie aber, wie bey einem nassen Sommer, nicht genugsam durch die Sonnen-Strahlen eingetrocknet worden, so legen sie solche in einen gelind erwärmten Backofen, damit sie desto besser welck werden. Sodann werden sie abgebeert, und auf der Kelter starck gepreßt; Auf diese Art erhalten sie denn einen Saft, der den lieblichsten Nektar nichts nachgiebt. Hat nun dieser Most einige Monathe gelegen, so wird ein vortrefflicher öhlichter Wein daraus, welcher seine Süßigkeit sehr lang behält, und erst nach Verlauf eines gantzen Jahres Hefen setzt. Diese Gattung vom Wein wird sehr theuer verkauft, und kommt gemeiniglich nur auf die Tafeln grosser Herren. Die Kaufleute brauchen ihn auch nur, durch gewisse Kunstgriffe andere schlechte Weine damit

mit gut zu machen. Die andere Gattung von Ungarischen Weinen wird Ausbruch genennt, und aus allerhand zusammen gelesenen Trauben von der besten Art verfertiget. Diese werden gleichfalls abgebeert, und auf der Kelter ausgepreßt, wodurch denn ein sehr herrlich süsser Saft erhalten wird. Wenn nun derselbe in den Fässern nach etlichen Tagen zu gähren anfängt, so thun sie noch eine gewisse Menge von denen halb eingetrockneten Weinbeeren dazu, damit während der Gährung die Süßigkeit daraus gezogen, und jenem mitgetheilt wird. Die dritte Gattung ist endlich diejenige, welche aus dem puren Most der besten Trauben gemacht wird, der nach der Gährung in einen sehr spirituösen, klaren und nicht sonderlich süssen Wein sich verändert. Die vierte Gattung wird aus allerhand Trauben, edlen und unedlen, bereitet. Bey dieser Art wird zwar viel Most erhalten, der aber, wenn er vergährt hat, nur einen mittelmäßigen Wein liefert, welcher weder zu leicht noch zu feurig und süsse ist, jedoch

doch aber dem Rhein-Wein an Güte nichts nachgiebt. Aus denen schlechten weissen Trauben verfertigen die Ungarn meistens ihren Tisch-Wein, und bedienen sich desselben zum täglichen Getränck, weil er nicht so bald betruncken macht, wenn man gleich eine ziemliche Menge davon zu sich nimmt. Aus denen rothen Trauben machen sie auch einen rothen Wein; Zu diesem müssen die Trauben gestampft, und in ein Geschirr zusammen getragen werden; In diesem läßt man sie so lange stehen, bis durch die Gährung die rothe Farbe ausgezogen worden, und die Tröstern sich in die Höhe begeben haben. Alsdenn wird der Wein abgelassen, und das übrige auf die Kelter geschafft und rein ausgepreßt. Dieser Wein hat eine angenehme Röthe, und schmeckt etwas zusammenziehend.

§. II.

Der Ungarische Wein hat besondere Eigenschafften und Tugenden, wodurch er sich von andern fremden Weinen mercklich unterscheidet. Seine wesentliche Kennzei-

chen sind folgende: Erstlich behält er wegen seiner Geistigkeit und wegen seines Feuers vor andern den Vorzug.

Zum andern bleiben die besten Gattungen desselben, als die Essenz und der Ausbruch, lange Zeit süß, welches man bey andern Weinen nicht leicht beobachten wird.

Drittens hat er einen gantz besondern gewürtzhaften Geschmack und Geruch, woraus auch am leichtesten der Haupt-Charakter eines guten Ungarischen Weins herzunehmen ist.

Viertens befördert er die Ausdünstung und gelinden Schweiß mehr, als alle andere Weine, dabey hat er eine trefflich stärckende Krafft in sich, und wenn man sich desselben auch in etwas zu viel bedient hat, so läßt er doch keine Kopffschmertzen noch Mattigkeit der Glieder nach sich, sondern ermuntert und erfrischt vielmehr die gantze Natur.

Fünftens verriecht er sich nicht leicht, wenn er zumal von der besten Art ist. Eben deswegen kan man ihn in vermachten gläsernen

Bou-

Bouteillen viele Jahre lang erhalten; ja, je länger er liegt, je besser, schmackhafter und geistreicher wird er.

§. 12.

Alles das, was wir bis hieher von dem Ungarischen Wein historisch angeführt haben, wollen wir nun auch kürtzlich durch vernünftige phisicalische Gründe zu beweisen suchen. In dieser Absicht müssen wir vorzüglich untersuchen, woher es komme, daß der Ungarische Wein, sonderlich der, so in Ober-Ungarn wächst, von so ungemeiner Tugend und Krafft sey, daß er fast alle Europäische Weine, auch selbst die Italiänischen, Spanischen und Französischen, an Güte übertrifft, und daß auch selbst der Nieder-Ungarische dem besten Deutschen Wein nichts nachgiebt. Wir werden hierbey um so viel weniger Schwierigkeit finden, wenn wir erwegen, daß Ungarn von der Natur mit allen nöthigen Bedürfnissen, welche zu einem guten Weinland erfordert werden, hinlänglich versehen worden. Es liegt, nach geographischer Berechnung, mitten in dem 40. und 50sten

Grad

Grad der Polus-Höhe. Nun ist bekannt, und durch die Erfahrung genugsam bekräfftiget, daß in dergleichen Ländern, welche einen ähnlichen Himmelsstrich haben, durchgängig guter Weinwachs anzutreffen ist. Wenn wir zu dem Ende Europa betrachten, so finden wir, daß unter dieser nehmlichen Polus-Höhe Portugall, Spanien, Frankreich, Italien, ein groß Stück von Deutschland, Oesterreich, Steyermarck, Cärnthen und fast der gantze Rheinische Kreis, Ungarn, Siebenbürgen und ein ziemlicher Theil Griechenlands liegen. Alle diese Länder prangen mit einem herrlichen Weinwachs. Die Ursache hiervon ist leicht zu finden; denn die Länder, so unter diesen Graden der Polus-Höhe liegen, übertreffen fast alle andere an Fruchtbarkeit, weil sie sehr gemäßigt sind, und es ihnen weder an genugsamer Feuchtigkeit, noch an kräfftiger Wirckung der Sonne fehlet, wodurch denn nothwendig alle Pflantzen eine gute Nahrung und gehörig Wachsthum haben müssen. Denn die Feuchtigkeit führet den

Nah-

Nahrungs-Saft in die Gewächse, und erhält sie in stetem Wachsthum; die warme Luft und Sonnen-Hitze aber macht denselben fein, und bringt die Pflantzen zu ihrer vollkommenen Reife. Nun ist die Hitze der Sonne in diesen Ländern weit kräfftiger, als in denen, die mehr gegen Mitternacht liegen, wo ihre Wirckung allzeit sehr geringe ist.

§. 13.

Es ist gewiß, daß unter allen andern natürlichen Ursachen, die zu Hervorbringung eines herrlichen Weins was beytragen, die Krafft und Wirckung der Sonne billig den Vorzug behält. Wenn es möglich wäre, daß sich die Sonne mit ihren angenehmen Strahlen von unserm Erdboden gantz und gar auf eine Zeit entzöge, was würde es in der Welt für ein Aussehen gewinnen? Würde auch wohl das schlechteste Gräßgen hervor keimen? Sollte das Leben eines Thiers von langer Dauer seyn? Würde nicht ein unseeliger Winter der Natur in ihren Wirckungen augenblicklich Stillestand ankündigen? Würden

den nicht alle Creaturen in ihr erstes Nichts sich verwandeln? Wir sehen also mit allem Recht die Wärme als das vornehmste Werckzeug der Natur an, deren sie sich zum Wachsthum und Vermehrung der Pflantzen und Erhaltung der Thiere bedient. Und diese ist es auch eintzig und allein, die den sauern Saft in den Weinbeeren recht durchkocht, und zu seiner vollkommenen Reife und Süßigkeit bringt. Wenn die Sonne etwas hoch steht, und ihre Strahlen senckrecht unter sich wirft, so dringet sie desto kräfftiger in den Erdboden hinein, und ziehet den Nahrungs-Saft nicht nur zusammen, sondern macht ihn auch so dünn und subtil, daß er in die zärtesten Zäserchen der Wurtzeln hinein gehen, sodann durch dieselben aufwärts in die kleinsten Röhrchen des Weinstocks steigen, und auf eine höchst wunderbare Art in die vielfältigen Aeste der Trauben-Kämme sich zertheilen, und in einem besondern Häutchen zusammen ansammlen kan. Ja wenn auch dieser Saft bereits in den Beeren sich angesetzt hat, so wir-

wircket die Sonnen-Hitze doch noch immer darinnen, subtilisirt ihn täglich mehr und mehr, und bringt ihn endlich zu einer solchen Vollkommenheit, daß er allen herben Geschmack verliehret, und eine liebliche Süßigkeit annimmt. Je kräfftiger also die Sonne in dem Nahrungs-Safte der Weinstöcke wircken kan, je reifer, edler und schmackhafter wird der Wein. Aus diesem Grund ist leicht abzunehmen, woher es komme, daß in denen Ländern, die gegen Mitternacht liegen, die Trauben nicht bald reif und süß werden, folglich auch keinen guten Wein geben. So siehet man auch hieraus, warum bey einem etwas kühlen Sommer, wenn die Wirckung der Sonnen-Strahlen durch die Wolcken und Regenwetter gehemmt wird, allzeit ein schlechter Wein wächset.

§. 14.

Indessen lehrt uns doch auch die Erfahrung, daß es auf die Sonnen-Hitze nicht gantz allein ankommt. Denn wenn wir diejenigen Landschafften betrachten, die zwischen

dem

dem 15. und 35sten Grad der Polus-Höhe liegen, als die Barbarey, Lybien, Indien und andere, so ist die Hitze der Sonne daselbst gewiß sehr starck und durchdringend: Nichts desto weniger wird daselbst doch wenig Wein gebauet, und dieser wenige ist selbst auch von weit schlechterer Güte, als die erwehnten Ungarischen Arten sind, welche in einem viel gemäßigtern Himmelsstrich erzeugt werden. Die Ursache davon läßt sich leicht finden. Wir wissen, daß es in dergleichen heissen Ländern offt sehr lange nicht regnet, oder wenn es regnet, diese Witterung viel Monath lang anhält, folglich nicht selten die grösten Ueberschwemmungen verursacht. Im ersten Fall entgeht dem Weinstock der benöthigte Nahrungs-Saft, und er verdorret gleichsam durch die grosse Hitze. Im andern Fall aber, bey allzuviel Regen, können die Sonnen-Strahlen nicht genugsam auf die Trauben wircken, und deren Saft subtilisiren, reif und süß machen. Zudem ist bekannt genug, daß die überflüßige Nässe dem Wachsthum der Pflanzen,

zen, sonderlich dem Weinstock, selten zuträglich ist. Es ist daher am besten, wenn so wohl die Feuchtigkeit, als auch die Wärme gemäßigt ist, und eins dem andern die Hand bietet; wenn fruchtbare Thaue das Erdreich dann und wann durchfeuchten, bald aber auch wieder eine gemessene Hitze das Land und die Pflantzen erwärmt. In einer solchen Zona temperata liegt nun Ungarn. Ist es daher zu verwundern, daß es so fruchtbar ist, und den besten und herrlichsten Wein von der Welt hervor bringt? Es ist zwar nicht zu läugnen, daß zu gewissen Zeiten in Ungarn die Hitze des Tags über öffters unerträglich groß ist; allein man findet auch allda, daß es darauf des Nachts desto kühler wird, und gemeiniglich ein subtiler Thau fällt, welcher das gantze Erdreich fruchtbar macht und erqvicket, sich in die Weinreben einschleicht, und gleichsam in den Nahrungs-Saft derselben verwandelt wird.

§. 15.

Ferner hängt auch die ungemeine Güte

des Ungarischen Weins viel von der guten Beschaffenheit des Erdreichs in Ungarn ab, und dann kommt es auch auf die Lage der Weinberge an. So wie das Getraid, wenn es die Sonne gleich noch so starck hat, schwerlich gerathen wird, wenn es auf einen Acker ausgesäet würde, der keinen guten Boden hat, eben so wird zu Hervorbringung eines herrlichen und edlen Weins die Sonne wenig helfen, wenn die Güte des Erdreichs nicht mit dabey ist. Wo aber beyde Umstände zusammen kommen, da muß nothwendig guter Wein wachsen. Ueberdies ist hierbey vorzüglich mit anzumercken, daß die allerbesten Ungarischen Weine, die wegen ihres köstlichen Geschmacks und unvergleichlichen Tugend und Krafft andern vorgezogen werden, auf denen höchsten Bergen wachsen, welche gegen Mittag oder Morgen liegen, bey denen fliessende Wasser vorbey streichen, und wo das Erdreich sehr sandicht und schweflicht ist. Daß aber hohe Berge, zumal wenn sie nach Morgen oder Mittag zu liegen, allzeit einen vortrefflichern

Wein geben, als niedrige gegen Abend liegende Berge, zeigt die Erfahrung in allen Wein-Gegenden von gantz Europa. Dergleichen Berge haben allzeit eine reine, und vor allen schädlichen Dünsten befreyte Luft, sind vor mitternächtischen Winden gesichert, werden von den Sonnen-Strahlen senckrecht getroffen, und behalten auch die Hitze länger in sich. Diese reine, und von der Sonnen-Hitze gemäßigte Luft vermischt sich auf das genaueste mit dem Saft der Weintrauben, und hilft etwas mit zur Subtilität, Geistigkeit und kräfftigen Wirckung des Weins beytragen, und ist wohl zu glauben, daß ein solcher Wein sehr gesund seyn muß, weil die kräfftigen Geister durch die kleinsten Absonderungs-Röhrchen des Körpers in das Blut übergehen, solches in geschwindere Bewegung bringen, folglich die Natur stärcken, und die der Natur heilsame und nöthige Absonderungen durch den Schweiß und Harngang befördern. Je mehr also von diesem ätherischen Wesen und Luft in denen Geträncken und flüßigen Säften

ten befindlich ist, je zuträglicher und gesunder sind sie sodann. Die Gesund- und Sauerbrunnen, warme Bäder und mineralische Wasser können uns hiervon den deutlichsten Beweiß abgeben; denn es ist bekannt, daß deren heilsame Wirckung nicht so wohl von denen Saltzen, sondern vielmehr von dem ätherischen Wesen und Luft, die sich in Gestalt kleiner Perlen oder Crystall-Kügelchen an die Seite des Glases ansetzt, und in die freye Luft ausdünstet, herzuleiten ist. Ja man weiß ferner, wenn dieses ätherische durchdringende flüchtige Wesen daraus verraucht, diese Wasser ihren frischen Geschmack verliehren, und dann bey weitem nicht mehr so kräfftig sind, als vorher. Ueberdies trägt die Reinigkeit der Luft, und die auf den Bergen kräfftigere Wirckung der Sonne, nicht wenig dazu bey, daß auch alle andere daselbst wachsende Pflanzen ein weit besseres Ansehen, Gestalt und Kräffte haben, als diejenigen, so auf der Ebene oder in Thälern wachsen. Die Erfahrungen haben dieses denen Kräuterkennern hin-

läng-

länglich bestätiget. So ist es auch denen klugen Oeconomisten sattsam bekannt, daß das Getrayde, so auf hochliegenden Aeckern erbaut wird, allzeit weit dünnschälichter ist, und eben daher mehr und besseres Mehl giebt, als das, so auf ebenen und sumpfichten Feldern stehet. Das Heu und Graß, so von Bergen kommt, nährt das Vieh besser, und giebt auch mehrere und fettere Milch, als das andere in Gründen. Das Regenwasser kan sich in den Gründen und in der Ebene leichter ansammlen und stille stehen, folglich auch leichte faulen; das Graß und die Kräuter bekommen daher einen unreinen Nahrungs-Saft. Auf hohen Bergen aber ist solche Sammlung und Fäulung des Wassers nicht zu besorgen, weil das überflüßige allzeit einen freyen Abfluß hat.

§. 16.

Endlich hat man auch bemerckt, daß besonders auf denen Bergen, wo Flüsse vorbey rauschen, oder nicht weit davon befindlich sind, sehr gute und köstliche Weine erbaut werden.

Wir sehen dieses an denen berühmtesten Wein-Gegenden Deutschlands. Die vorzüglichsten Francken-Weine werden bey Sultzfeld, Marckbreit, Seegnitz, Würtzburg, Werthheim, Klingenberg, Hochheim 2c. auf hohen Bergen, an deren Fuß, oder doch nicht weit davon, der Mayn-strohm sich fortschleicht, erzeugt. Auf denen Bergen weiter herunter, wo der Rhein vorbey gehet, sind die weitberühmten Rhein-Weine, der Bacharacher, Rüdelsheimer, Laubenheimer, Johannisberger und dergleichen mehr. Um die Gegend des Mosel-Strohms wächst der bekannte Düsenmünder und Schleri-Wein. So findet man auch auf den Bergen am Kocher und Nekar gute Weine. Auf denen Gebürgen, zwischen welchen der Elb-Strohm fließt, und sonderlich bey Meissen, wächst der sogenannte gute Spahr-Wein. Diese nehmliche Bewandtniß hat es auch mit denen Oesterreichischen Weinen; Unter denselben haben die, welche an der Donau wachsen,

allzeit

allzeit den Vorzug vor andern. Es ist also leicht zu begreifen, warum in Ungarn um die Neusidler See herum der herrlichste und köstlichste Wein gefunden wird; warum an denen oben erwehnten Bergstädten in Ober-Ungarn, woher wir den unvergleichlichen Tokayer bekommen, so ein guter Weinwachs angetroffen wird.

§. 17.

Die Ursach aber, warum auf denen Bergen allzeit besserer Wein wächst, als in ebenen Gegenden und Thälern, wo keine Flüsse angetroffen werden, ist folgende: Die Vortrefflichkeit und Güte eines Weins hängt, wie wir bereits erwehnt haben, nicht allein von der Sonnen-Hitze ab, sondern es kommt hierbey auch vieles auf die Beschaffenheit und Feinheit des Nahrungs-Safts an. Da nun aber derselbe aus wäßrichten, fetten, schweflichten Theilen bestehet, ja da die subtile wäßrichte Theile, zu genauer Vermischung der übrigen, und Ausarbeitung eines tüchtigen Reben-Safts, sonderlich nöthig sind, indem

sie nicht allein die subtile Erde und schweflichte Materie aus dem Boden heraus ziehen und in sich nehmen, sondern auch durch die zarten Saft-Gänge der Wurtzeln in den Weinstock hinauf führen, und sich daselbst überall ausbreiten und ansetzen müssen; so ist leicht zu erachten, daß Berge, so nahe bey denen Flüssen liegen, und des Nachts über von dem allda niederfallenden fruchtbaren Thau-Wasser, das sich aus denen Ströhmen in derselbigen Luft-Gegend zusammen sammlet, öffters befeuchtet werden, zu Erzeugung eines edlen und herrlichen Weins am gelegensten sind. Wir wollen zwar eben nicht sagen, daß der Nacht-Thau, ohne dazwischen kommenden Regen, allein fähig sey, denen Reben genugsame Feuchtigkeit mitzutheilen. Indessen ist doch gewiß, daß er nicht wenig zur Fruchtbarkeit derselben beyträgt, und das sonderlich in Ungarn, allwo er bey Nacht sehr häufig fällt.

§. 18.

Nebst denen erzehlten nöthigen Bedürfnissen eines guten Weinlands kommt auch

end-

endlich noch sehr viel auf die Beschaffenheit des Erdreichs an. Die Erfahrungen, als untrügliche Zeugen, belehren uns, daß aller Orten, wo trefflicher Weinwachs ist, das Erdreich nicht eben sehr fett, leimicht, schwartz und zähe, sondern vielmehr steinicht, sandicht, kalckicht und schiefricht ist. Man sollte daher dem äußerlichen Ansehen nach auf die Gedancken gerathen, als wäre dergleichen Erdreich gantz krafftlos und unfruchtbar, und also zur Nahrung der Erdgewächse untüchtig. Es ist auch wohl wahr, andere Pflantzen, die einen fetten Boden lieben, würden in einem solchen schwerlich fortkommen. Es hat aber mit dem Weinstock eine gantz andre B:schaffenheit, und es erfordert derselbe ein solches Erdreich. Denn erstlich kan ein steinichter, schieferhafter, sandichter und kalckichter Boden die Sonnen-Strahlen besser in sich ziehen, und desto länger bey sich behalten, dadurch wird die Wurtzel des Weinstocks erwärmt, und der Nahrungs-Saft so fein gemacht, daß er durch die zartesten Röhrchen

 der-

derselben desto leichter eindringen, und in die Höhe steigen kan. Hernach werden auch, indem das Regenwasser durch dergleichen Boden als durch einen Trichter durchsickert, nur die allersubtilsten Theile davon aufgelöset, die groben untauglichen aber abgesondert und zurück gelassen, welches zur vollkommenen Ausarbeitung eines guten Reben-Safts nicht ein geringes beyträgt. Es ist jedoch zu mercken, daß man fast alle 3. oder 4. Jahr dergleichen Erdreich mit Mist und andern Dünger zu Hülfe kommen muß, damit wieder eine fette, schweflichte Materie, welche mit der Zeit allerdings verzehrt wird, in dasselbe gebracht werde. Aus solchem Mist ist denn ein sandichter, steinichter und schiefriger Boden am fähigsten, die beste Krafft und feinsten Schwefel heraus zu ziehen, und in einen reinen, vollkommenen, fruchtbaren Nahrungs-Saft zu verwandeln. Wo aber der Boden übermässig fett, leimicht und zähe ist, da wird weder das Regenwasser recht geläutert, noch auch der Schwefel des Bodens genugsam subtil

ge-

gemacht und erhöhet, mithin wird ein grober unreiner Saft erzeugt, und dem Weinstock mitgetheilt. Man wird daher nicht irren, wenn man zugiebt, daß die so mancherley Arten der Weine, welche am Geschmack, Geruch und Krafft gar sehr von einander abgehen, fast eintzig und allein der verschiedenen Beschaffenheit des Bodens beyzumessen und zuzuschreiben sey. Es ist bekannt, daß der Rhein- Francken- Mosel- und Ungarische Wein, so wohl dem Geschmack und Geruch nach, als auch in Ansehung der Gesundheit, gar sehr von einander unterschieden sind, und diesen Unterschied muß nothwendig die mannigfaltige und besondere Art des Bodens verursachen. Das Erdreich ist nicht überall einerley, und hat jedwedes seine besondere Art, Natur und Eigenschafft, welches man an der Farbe, Geruch, Härte, Lockerkeit, Festigkeit, und auch selbst aus der Destillation und andern chymischen und mechanischen Versuchen genugsam erkennen kan. Man darf sich daher nicht wundern, wenn man wahrnimmt,

daß

daß Weinberge von gleicher Höhe, die eine Lage nach der Sonne haben, und mit einerley Gewächsen versehen und angebauet sind, doch verschiedene Arten vom Wein hervor bringen, wovon keine der andern am Geschmack, Geistigkeit und Annehmlichkeit der andern gleich ist. Zum Beweiß dieser Sache kan uns derjenige Rheinwein dienen, welcher um Hochheim, Kochheim und Cassel, ohnweit der Stadt Mayntz, wächst. An allen drey Orten werden die Weinberge auf einerley Art gebaut, haben einerley Reben, und sind fast von einerley Lage; nichts desto weniger findet sich der Güte nach ein grosser Unterschied darunter. Der Hochheimer Wein wird auch deswegen viel theuerer verkauft, als der Kochheimer, der Casselaner ist aber schlechter und wohlfeiler, als alle beyde.

§. 19.

Da wir nun den Ungarischen Wein sowohl historisch als phisicalisch betrachtet haben, so führt uns die Ordnung auf die Untersuchung seiner medicinischen Krafft und Tugend. So ge-

gewiß es ist, daß ein ächter Ungarischer Wein wegen seines lieblichen Geschmacks vor andern Weinen den Vorzug hat, so gewiß verdient er denselben auch in Ansehung seiner Wirckung. Wir können daher auch billig das von ihm sagen, was Horaz von seinem Albaner sagte:

Tu spem reducis mentibus anxiis
Viresque, & addis cornua pauperi.

Und ob wir zwar nicht behaupten wollen, daß er, so wenig als aller anderer Wein, zur Erhaltung der Gesundheit schlechterdings nothwendig sey; so würde man doch der Erfahrung wiedersprechen und irren, wenn man seine heilsame Wirckung im sterblichen Körper läugnen wollte. Denn diese lehren uns, daß ein Glaß von einem ächten Ungarischen dem Menschen zur Nahrung, zur Stärckung und Erqvickung, ja manchmal zu einer wircklich heilsamen Artzeney dienet. Der Ungarische Wein verdient daher mit Recht den wahren Ruhm einer zuverläßigen Hertzstärckung, und hat folglich auch selbst vor und-

endlich vielen Artzney-Mitteln, welche in den Apothecken unter diesem Nahmen fälschlich aufbehalten worden, den Vorzug. Der weise Salomon hat dieses schon eingesehen, und saget deshalb von dem Wein überhaupt in seinen Sprüchwörtern: Gebet Wein den betrübten Seelen, daß sie trincken, und ihres Elends vergessen. Wir sehen dieses bey denjenigen sehr mercklich, so nach einer ausgestandenen schweren Kranckheit zu genesen anfangen, wenn sie sich desselben mäßig bedienen. Sodann hat er die vorzügliche Tugend, daß, da er den Schlag des Hertzens und der Arterien ungemein verstärckt, und das Blut in geschwindere Bewegung bringt, folglich auch die unmerckliche Ausdünstung (Transpiratio insensibilis) und den Schweiß befördert. Ein jeder kan sich davon durch einen nicht unangenehmen Versuch überzeugen, wenn er zur Abendzeit eine solche Menge vom Ungarischen Wein zu sich nimmt, bis er ein Spitzgen bekommt, oder wie Ovidius sagt:

- - - *ut tibi curas*
eripiat.

Man wird sodann wahrnehmen, daß das Hertz darauf nicht nur frischer schlägt, sondern daß auch des Morgens der gantze Körper darnach geschwitzt hat. Da aber ausgemacht ist, daß eine ungehinderte ordentliche Ausdünstung eine zur Erhaltung der menschlichen Gesundheit höchst nöthige Absonderung ist, so ist auch leicht abzunehmen, daß der Ungarische Wein unserer Natur sehr zuträglich und gesund seyn müsse, auch selbst zur Abwendung der gefährlichsten Kranckheiten dienen könne.

§. 20.

Nächst diesem hat auch der Ungarische Wein darinnen was besondres, daß er fast gar keine Säure und Weinstein bey sich führt; davon hingegen unsere deutsche Weine einen Ueberfluß haben, und eben deswegen denen Hypochondristen, welche einen schwachen Magen und viel Säure haben, selten anzurathen sind. Daß aber die in dem Magen aus Speiß und Tranck zurückbleibende, und dann ins Blut über-

übergehende Säure dem Körper höchstschädlich ist, ist offenbar, und braucht keinen Beweiß. Denn in den Schulen der Aertzte ist ausgemacht, daß die Säure die nervöse und empfindliche Haut des Magens und der Gedärme sehr angreift, die aus den Speisen herausgezogene Nahrungs-Säfte gerinnend macht, den Leib verstopft, und das Blut und alle übrigen Säfte verdicket, folglich bey dem männlichen Geschlecht zum Podagra, scharfen Flüssen und Stein Gelegenheit gebe; bey dem zweiten Geschlecht aber die monathliche Reinigung zurück hält, und allerhand andere krampfhafte schwere Kranckheiten erwecket. Alle diese Zufälle sind aber von einem ächten Ungarischen Wein nicht zu besorgen, weil er keine Säure bey sich hat.

§. 21.

Bey der Destillation Deutscher Weine bekommt man ohngefehr den dritten Theil Spiritus, das übrige bleibt in der Retorte zurück, und schmeckt wie purer Eßig. Der beste ausgegohrne Ungarische Wein hingegen

giebt

giebt den halben Theil Spiritus von einem unvergleichlichen wohlriechenden Geruch, die andere zurückgebliebene Helfte aber hat einen süssen, mit ein wenig Säure verbundenen Geschmack. Von den edelsten Ober-Ungarischen Weinen, welche man, in Ansehung ihrer öhlichten Süßigkeit, Essenz oder Ausbruch nennt, bekommt man zwar nicht so viel Spiritus, es bleibt aber auch fast gar keine Säure zurück, sondern nur, nebst einer gewissen Wäßrigkeit, eine Menge eines zähen, dicken, süssen Wesens, das, wenn es gedorrt und ins Feuer geworfen wird, sehr leicht brennt.

§. 22.

Aus dem, was wir im 19. 20. und 21. §. angeführt haben, kan ein vernünftiger Artzt gar leichtlich die heilsame Wirckung des Ungarischen Weins in dem menschlichen Körper überhaupt beurtheilen. Da aber die Zubereitung dieses Weins von einander sehr verschieden ist, so müssen wir etwas umständlicher gehen, und kürtzlich erwegen, was jede

Gattung ins besondere vor medicinische Tugenden bey sich führet. Die sogenannte Essenz und der Ausbruch verdienen hier den ersten Platz. Es ist bekannt, daß sie in Ober-Ungarn aus den allerbesten Weintrauben gemacht werden, auch ihre annehmliche Süßigkeit lange Zeit behalten. Der Most oder der frisch ausgepreßte Saft von zeitigen Trauben erqvicket zwar natürlicher Weise allzeit die Zunge mit einer annehmlichen Süßigkeit, allein man weiß, daß derselbe in wenig Tagen, wenn er zu brausen anfängt, dieselbe verliehret. Die Essenz und der Ausbruch behält aber seine Süsse lange Zeit. Um nun diesen Umstand erklären zu können, so dürfen wir nur auf die unterschiedene Zubereitung des Ungarischen Weins acht haben. Denn von derselben ist die Ursach dieser dauerhaften Süßigkeit gantz allein herzuleiten. Denn wenn der Saft aus denen besten Weintrauben, die vollkommen reif und halb eingeschrumpelt sind, heraus gepreßt wird, so bekommt man einen Wein, der am allerlängsten süß bleibt. Wenn

hernach der Most übers Feuer gesetzt wird, und alsdenn gedörrte und andere frische Trauben dazu gethan werden, so wird gleichfalls ein süsser Wein daraus, der seinen Geschmack und Süsse eine ziemliche Zeit behält, und Trucken-Beeren-Wein genennt wird. Ueberhaupt ist hier anzumercken, daß, je langsamer und behutsamer die Weine gähren, desto spirituöser sie werden.

§. 23.

Fast auf gleiche Art pflegt man auch in unsern Ländern den Wein süß zu erhalten; und beobachtet man dieses sonderlich bey der Zubereitung der sogenannten Kräuter-Weine, als Alant, Wermuth, Löffelkraut-Wein etc. Wenn man frischen Most nimmt, und solchen nebst denen Kräutern in einen Kessel übers Feuer setzet, und davon einen guten Theil einsieden läßt, so stösset er nachgehends nicht sonderlich mehr auf, und bleibt lange Zeit süsse. Nach eben dieser Methode wird auch der Canarien-Seckt, ingleichen auch der Tint- und Alicanten-Wein von denen Spaniern ge-

macht. Derjenige Wein aber, so nicht aus eingetrockneten Trauben oder gesottenen Most zubereitet wird, verliehret durch die Gährung seinen angenehmen süssen Geschmack. Es stecket also die Ursache dieser dauerhaften Süßigkeit nicht in der Natur dieser Weine, sondern in der Kunst, durch Feuer oder Wärme die Gährung des Mosts zu verhindern. Diese Gährung ist aber nichts anders, als eine innerliche Bewegung des subtilen, luftigen, ätherischen und wäßrichen Wesens, so in dem Most enthalten, wodurch die sauren, schweflichten und irrdischen Theilchen, in deren besonders vermischtem Verhältniß die Süßigkeit des Mosts stecket, aufgelöset und zertrennt werden, wenn dieses geschehen, so wircken die sauern Theile in die groben schweflichten irrdischen Particulchen, und treiben diese unter einem starcken Aufwallen, heftigen Brausen und Aufstossen in die Höhe, jene aber fallen zu Boden. Nach der Absonderung dieser Theile und Verbraußung des Mosts vereiniget sich wiederum die Säure mit dem subtilen

tilen

tilen Schwefel und Wasser auf das genaueste, und es entstehet daraus ein weinartiger Saft oder Liquor. Wird nun diese Gährung durch das Einkochen beym Feuer verhindert, und es gehen dadurch die subtile, wäßriche und luftige Theile, als wovon die Gährung abhängt, aus dem Most hinweg, die sauern, schweflichten, irrdischen Theile bleiben hingegen in ihrer Vermischung unaufgelößt beysammen; so muß nothwendig der Most seine Süßigkeit behalten. Da es aber doch nicht wohl angeht, die subtile Feüchtigkeit und das flüchtige ätherische Wesen durch das Sieden gänzlich ab- und auszurauchen, folglich immer noch was von demselben in dem Most bleibt, so siehet man hieraus den Grund ein, warum nach und nach dennoch, jedoch auf eine unmerckliche Art, eine Gährung erfolgt, folglich die allersüssesten Weine mit der Zeit Hefen setzen, ihren Geschmack verliehren, und an Geistigkeit und Stärcke mit den Jahren zunehmen.

§. 24.

Nach dieser gegebenen Nachricht von der Süßigkeit des Ungarischen Weins wird sich nunmehro die sonderbare medicinische Krafft und Wirckung derselben um so viel gründlicher und deutlicher beurtheilen lassen. Wenn nun, wie wir bewiesen haben, gewiß ist, daß der gute, süsse Ungarische Wein keine Säure und Weinstein bey sich führt, und von einer gemässigtern Natur ist, als der ausgelegene spirituöse Wein, so kan man mit Grund schliessen, daß er eine nährende und stärckende Krafft besitzet, und unserer Natur höchst angenehm sey. Denn es ist bekannt, daß alles, was süß ist, eine gute Nahrung giebt, wie wir an der Milch sehen, als welche die erste, gemeinste und beste Nahrung aller Thiere ist. Die ältesten Aertzte haben daher solche gute Weine nicht ohne Ursach die **Milch der Alten** genennt, weil bejahrte Leute vor andern Kräffte brauchen. Es ist also kein Zweifel, daß derselbe zur Ausarbeitung eines guten Nahrungs-Safts hilft, und besonders denjenigen

wohl bekommt, welche alt, mager, ausgezehrt, schwach und krafftlos sind. Derowegen thut er bey denen Personen ungemeine Dienste, welche nach heftigen Blutflüssen, oder nach anhaltenden, sonderlich hitzigen Kranckheiten, sowohl am Gemüth als Körper grosse Schwachheit verspüren, folglich neue Nahrung und Stärckung vonnöthen haben. Zu dem Ende darf man nur bey dem Essen öffters einen mäßigen Trunck thun. Wo die Dauung verdorben, der Leib verstopfft und verhärtet ist, wo grosse Säure im Magen sich befindet, wird man gleichfalls von dem Genuß desselben erwünschten Erfolg sehen. Denn wegen seines subtilen Geistes vermehrt er die Wärme, wegen des süssen Schleims aber mäßigt er die Säure, und machet die Gedärme schlüpfrig, daß der Unrath desto leichter fortgeschafft werden kan. Aus diesem Grund ist der Gebrauch desselben denen hypochondrischen und podagrischen Personen, welchen die sauren Weine sehr schädlich sind vorzüglich anzurathen. Denn da der

süsse Ungarische Wein die Säure im Magen dämpfet, und sie folglich nicht ins Blut kommen läßt; so wird die Erzeugung der tartarischen Materie, wovon diese Kranckheiten ursprünglich herrühren, verhindert, folglich diese Kranckheiten in der Geburth erstickt. Ferner überziehen sie gleichsam, vermöge ihrer süssen Fettigkeit, die nervösen empfindlichen Häute des Magens, daß auch daher die scharfe Säure nicht auf dieselben wircken kan. Ja wenn auch selbige bereits angegriffen wären, so heilen sie dieselben, und verschaffen nicht geringe Linderung. Endlich geben die süssen Ungarischen Weine nicht so offt die Qvellen zu allerhand Kranckheiten, als wie andere Weine, wenn man es auch zuweilen im Trincken versehen sollte, sondern sie verwahren vielmehr den menschlichen Körper vor viele gefährliche Kranckheiten, indem sie eine gleiche Ausdünstung desselben unterhalten.

§. 25.

So vortreffliche Tugenden indessen dieser süsse Ungarische Wein besitzet, so wird er jedoch

doch denen nicht allzu zuträglich seyn, welche enge Blutgefäße haben, und sehr zur Vollblütigkeit geneigt sind. Dergleichen Personen müssen daher vorsichtig damit umgehen, weil sie durch öfftern Genuß des Ungarischen Weins nicht nur die Vollblütigkeit vermehren, sondern das Blut auch in heftige Wallung bringen, und daher leichtlich Hitze, Beängstigung, Unruhe, Entzündungen der Eingeweide, anhaltende Fieber und Blutflüsse erregen können. Ferner bekommt derselbe denen nicht wohl, welche sich heftig bewegt und erhitzt haben, oder zu Gallen-Fiebern und gähen Zorn geneigt sind. Man hat gesehen, daß solche geringe Personen, wenn sie bey solcher heftiger Gemüthsbewegung dergleichen Wein mit Begierde getruncken haben, sich eine Entzündung des Magens, und darauf den Todt zugezogen haben; wenn zumal unvernünftige Aertzte solchen Patienten mit Brechmitteln zu Hülfe zu kommen suchten.

§. 26.

Endlich kommen wir nun auch auf die spi-

rituösern ausgegohrnen Ungarischen Weine; Es ist kein Zweifel, daß diese weit hitziger sind, als die süssen. Aus diesem Grund bekommen diese denen phlegmatischen, die ein dickes, schleimichtes Blut haben, besser, als cholerischen und sanguinischen Personen. Hier bey diesen bringen sie das Geblüte in allzuheftige Bewegungen; bey jenen aber, welche einen reitzendern Stimulum vertragen können, zertheilen sie den zähen Schleim, befreyen den Körper von der überflüßigen Wäßrichkeit, und machen solche Personen, wie Ovidius sagt, am Geist und Körper munter und hurtiger.

Vina parant animos, faciuntque coloribus aptos
Cura fugit, multo diluiturque mero.
Tunc veniunt risus, tunc pauper cornua sumit,
Tunc dolor & curæ, rugaque frontis abit.

Ferner befördern sie, vermöge ihrer spirituösen Hitze, die Verdauung, und leisten allen denen Kranckheiten erwünschte Hülfe, welche von einer allgemeinen Schwäche, oder von einer Schwäche des Magens und der Gedärme

me abhängen. Da sie auch zugleich die Säure und Schärfe dämpfen und vermindern, so kan man sie daher in vielen Kranckheiten mit nicht geringem Nutzen gebrauchen. Den Beweiß, daß starcke Spirituosa, und folglich auch sehr geistige Weine, fähig sind, die Säfte im Magen zu verbessern, und gleichsam zu versüssen, siehet man, wenn man den süssen Salpeter-Geist bereiten will, und zu dem Salpeter-Geist, welcher ein sauerer, scharfer und fressender Liquor ist, höchst rectificirten Wein-Geist in gehöriger Menge giesset; denn es wird derselbe, vermittelst der Destillation, so gelind und gemäßigt, oder nach chymischer Art zu reden, so süsse, daß man keine Säure mehr bey ihm spüret. Auf gleiche Weise verfährt man mit dem Vitriol-Oehl oder Geist, und mit dem Saltz-Geist, wenn man ihm seine Säure benehmen will. Man darf also nicht daran zweifeln, daß der spirituöse Ungarische Wein nicht eben solche Wirckung auf die Säure in unserm Magen äußere, als der höchst rectificirte Weingeist

bey

bey den sauern Geistern des Vitriols oder Salpeters thut. Da nun die Säure bey alten und schwachen Leuten öffters heftige Kopfschmertzen, Augenweh, Verhaltung des Urins, schmertzhaftes Pissen, Aufstossen und Erbrechen verursacht; so ist offenbar, daß in diesen Umständen dergleichen Wein vortreffliche Hülffe leisten muß, und solchen Umständen am besten vorbaue, denn sie vertreten die Stelle der allerbesten Magenstärckung, und übertreffen an Krafft und Tugend alle Magen-Elixire und Blähungs-Essenzen.

§. 27.

Personen, welche ein hitziges, blutreiches Temperament haben, müssen sich jedoch vor dergleichen spirituöse Weine in acht nehmen, wenn sie sich nicht allerhand beschwerliche Kranckheiten, als hitzige Fieber, heftige Blut-Flüsse, sonderlich durch goldene Ader, Stockungen und Entzündungen des Geblüts zuziehen wollen. Dergleichen Weine haben allzuviel Stärcke, und setzen das Blut in zu heftige und ungleiche Bewegung; es kan sich daher

her allzuleicht an dem Ort, wo der Trieb am stärckſten hingeht, anhäufen, und entweder ſto- cken, oder die Gefäße zerreiſſen. Die Er- fahrungen haben gewieſen, daß vollblütige Leute, welche dem Sitzleben ergeben waren, vom öfftern Gebrauch ſolcher Weine in grau- ſame Rücken-Schmertzen verfallen, und daß hierauf Hüftweh und Stein-Beſchwerungen ſich eingefunden, welchen Zufällen man nach- her am beſten durch Aderlaſſen am Fuſſe, durch wäßriche, verdünnende und kühlende Mittel hat abgeholfen.

§. 28.

Vernünftige Menſchen müſſen daher auf ihre Natur oder Leibs-Beſchaffenheit acht ge- ben; Dieſe wird einen jeden ſelbſt belehren, welche Gattung vom Ungariſchen Wein ihm am zuträglichſten iſt. Man wird jedoch fin- den, daß in allen Fällen nur dann eine heil- ſame Wirckung von dem Ungariſchen Wein zu erwarten iſt, wann er nicht übermäßig getruncken wird.

Sic quoque nos uſum juſtum de rore falerni
Laude coronamus, tantum damnamus abuſum.

Das Weintrincken bis zum Vollwerden iſt überhaupt, als eine höchſt ſchädliche Sache, ſchlechterdings zu verwerfen.

O Bacchus, deine freyen Freuden
Kennt weiſer Trincker Zunft:
Die nehmen dein Geſchenck beſcheiden,
Und raſen mit Vernunft.

Man muß dem Clyſtehenes folgen, und nie ſo trincken, daß man den Aesculapium darnach gebrauchen muß. Beſonders müſſen junge Leute, welche ein hitziges Temperament haben, dieſe Lehre in acht nehmen. Ich werde ihnen zwar nicht, wie Plato, den Wein gäntzlich verbieten, jedoch aber ihnen die Worte des Fernelius zur Warnung ſagen: Der Wein iſt bey jungen hitzigen Perſonen eben das, was der Dünger bey den Bäumen abgiebt: dieſer treibt die Frucht, allein er ſchadet den Bäumen. Ich empfehle daher jungen Perſonen die Lacedå-

mo-

monische Mäßigkeit, so, wie sie uns Athenäus nach dem Critias beschreibet:

Lacedæmonii Juvenes eousque bibunt,
Ut ad capiendum scutum alacres totum animum vertant:
Linguam vero ad hilaritatem, modestumque risum;
Ea nimirum potatio corpori utilis est
Ac menti; juvatque multum ad Veneris opus,
Nec parum ad somnum confert, qui laborum portus.

§. 29.

Die gantz schlechten Ungarischen Weine, welche bey weitem nicht so spirituös und hitzig sind, als die bisher erwehnten Gattungen, können sich die Herren Hypochondristen und Podagristen statt des Rhein-Weins bedienen, weil sie sehr gelind sind, und doch noch lange nicht so viel Säure und tartarische Unreinigkeit bey sich haben, als die Rhein-Weine, und die sich so offt zum Nachtheil des menschlichen Körpers auf die nervösen Theile desselben ansetzt. Sie befördern auch die Tran-

spi-

spiration besser, worauf man aber in diesen Kranckheiten vornehmlich zu sehen hat; indem die Patienten allzeit Linderung erhalten, wenn die Ausdünstung wohl von statten gehet. So ist auch nicht zu zweifeln, daß sie, statt einer Frühlings- oder Brunnen-Cur, bey vielen langwierigen Kranckheiten guten Nutzen leisten sollten. Der seel. Hoffmann erklärt sich darüber, wenn er von denen Präservativ-Curen handelt, mit folgenden Worten noch deutlicher: **Und also könnten die Menschen viele unangenehme Medicamente und Bemühungen der Aertzte gar wohl Umgang haben, wenn sie nur die gesegneten Kräffte recht erkennen und gebrauchen wollten, welche GOtt in dem Wein zu ihrem Besten gelegt hat.** In seiner Abhandlung von Rhein-Weinen führt er dergleichen Curen an, die er mit dem Mosel-Wein angestellt hatte. Obige Worte des seel. Hoffmanns möchten vermuthlich bey manchem einen stärckern Eindruck machen, als die erbaulichste

Pre-

Predigt; man kan aber einem jeden wohlmeynend rathen, sich nicht allzuviel darauf zu gut zu thun, er möchte sonst das Gegentheil erfahren, und dem Artzt, ehe er sichs versieht, in die Hände fallen.

§. 30.

Endlich müssen wir auch noch kürtzlich anzeigen, wie man den Ungarischen Wein zu Verfertigung vieler herrlichen Artzney-Mittel nutzen und gebrauchen kan. Man gebraucht ihn also zur Verfertigung der abgezogenen Wasser aus Gewürtzen und andern wohlriechenden öhlichten Dingen. Will man zur Zertheilung der Winde ein Blähungs-Wasser haben, so kan man frische Pommerantzen-Schaalen, Chinensische Aepffel und Zitronen mit Tokayer Wein abziehen lassen, dazu man, wenn es noch annehmlicher und süsser seyn soll, etwas Rosen-Julep thun kan. Auf diese Art erhält man, sowohl dem Geschmack und Geruch als Krafft und Wirckung nach, ein unvergleichliches Blähungs-Wasser. Der abgezogene Geist

vom Ungarischen Wein behält billig vor allen andern, die aus fremden Wein-Hefen abgezogen werden, den Vorzug; denn er unterscheidet sich von demselben so wohl in Ansehung seines gewürtzhaften Geschmacks und Geruchs, als auch in Ansehung seiner vorzüglichen Krafft, ausserdem, daß er, wie alle dergleichen Geister, erwärmt und stärcket, so verschafft er auch, wenn man beym Schlafengehen etwas davon geniesset, dem ermatteten Körper die erqvickenste Ruhe und sanftsten Schlaf, denn er hat etwas in sich, das den Nerven sehr angenehm ist. Ferner kan man den besten Ungarischen Wein statt eines Menstrui, zur Verfertigung verschiedener Artzneymittel, gebrauchen. Das berühmte Hoffmannische Visceral-Elixir wird z. E. vermittelst des Ungarischen Weins gemacht. Man nimmt dazu eine Unze frische Pommerantzen-Schaalen, zerstößt sie im Mörsel zu einem Muß, darunter mengt man Cardobenedikten- und Tausendgüldenkraut-Extract, wie auch Weinstein-Saltz, von jedem

dem zwey Qventchen, hernach werden noch von Muscatnuß-Blumen und Citronen-Oehl zwantzig Tropfen von jeglichem dazu gethan, und denn ein Maaß Tockayer Wein darauf gegossen. Alsdenn wird es bey gelindem Feuer so lang digerirt, bis alle Krafft völlig heraus gezogen ist. Wenn sich nun das Dicke zu Boden gesetzt, wird der klare Liqvor davon gesondert. Von diesem Elixir giebt man mit vorzüglichem Nutzen einen halben Löffel voll bey denen Kranckheiten, die von einer verdorbenen Dauungs-Krafft herrühren, insonderheit in der Hypochondrie. Will man das Elixirium proprietatis recht kräfftig machen, so kan man an statt des Wein-Geists einen guten Ungarischen Wein, und an statt des Vitriol-Geists Weinstein-Saltz dazu gebrauchen. Ausser diesem dient auch der Ungarische Wein zu einem guten Vehiculo, eckelhafte und übelschmeckende Artzneyen darinnen einzunehmen. Die aromatischen nervenstärckenden Species werden am beqvemsten darinnen infundirt, und ist der daraus

gezogene Liqvor in äußerlichen Verletzungen, Qvetschungen, Geschwülsten und Lähmungen vortrefflich, wenn man ihn warm umschlägt. Das mit Ungarischen Wein gemachte Extract der Peruvianischen Rinde, oder wenn man eine Unze von der nehmlichen Rinde, und eine halbe Unze gemeine Chamillen-Blumen, nebst einem Qventchen Weinstein-Saltz in einem Maaß Ungarischen Wein abkocht, giebt wieder abwechselnde Fieber, wo der Magen sehr geschwächt ist, oder wegen des Alters die Kräffte grossen Abgang leiden, das herrlichste Mittel.

§. 31.

Was nun endlich die nachgekünstelten und falschen Ungarischen Weine anbetrifft, so pflegen sie die Betrüger in Deutschland insgemein auf folgende Art nachzumachen. Sie nehmen zur Herbstzeit, wenn die Weinlese in ihren Landen angeht, frischen auch zuweilen abgesottenen Most, thun darein Spanische gedörrte Trauben oder Zibeben und Zucker mit etwas weissen Bier-Hefen, und lassen

sen es zusammen an einem mäßigen warmen Ort gähren, daraus wird sodann ein gantz annehmlich süsser Liqvor, unter welchen zuweilen annoch etwas vom Nieder-Ungarischen Wein gethan wird, damit er doch einiger massen den rechten natürlichen Geschmack bekommt. Mit dergleichen falschen Weinen werden nun diejenigen sehr offt angeführt, welche keine Kenner von Ungarischen Weinen sind. Allein wer eine genaue Känntniß von den besten ächten Ungarischen Weinen hat, und sich derselben öffters zum Trunck bedient, wird die falschen leichtlich am Geruch und Geschmack, vornehmlich aber an der herrlichen Wirckung, zu unterscheiden wissen. Denn wenn auf allzureichlichen Genuß des Ungarischen Weins keine Schwere im Kopff zurück bleibt, sondern der Leib vielmehr muntrer und hurtiger wird, so kan man daher ein untrügliches Kennzeichen nehmen, daß er ächt gewesen. Denn ob wohl durch Kunst nachgemachte Weine eine annehmliche Süßigkeit haben, so sind sie doch sehr ungesund, weil

sie den Kopff allzusehr einnehmen, und wenn man viel davon trinckt, den Körper überaus matt und träge machen. Denn das subtile spirituöse Element, von dem die vorzügliche Güte und Gesundheit des ächten Ungarischen Weins abhängt, kommt von der Eigenschafft der Reben, von der Wirckung der Sonne, und besonders von der Natur und Beschaffenheit des Erdreichs und Nahrungs-Safts her, aber eben dieses fehlt dem nachgemachten.

§. 32.

Viele Menschen, und auch selbst die mehresten Einwohner in Ungarn, geben vor, die vortreffliche Krafft und Güte, sonderlich des Ober-Ungarischen Weins, wäre dem goldhaltigen Erdreich beyzumessen, weil die Tokayer Erde einen stärckenden Goldschwefel bey sich führe. Man will auch so gar dieses Vorgeben mit allerhand artigen Histörchen beweisen. Jacob Coll giebt so gar in seinen Reise-Briefen vor, daß in den Trauben selbst gediegene Gold-Stifftchen gefunden werden.

In dem Tokayer Districkt sollen manchmal wircklich Gold-Fäserchen aus der Erde hervor wachsen. Diese Mährchen mögen nun wahr oder nicht wahr seyn, so ist doch so viel gewiß, daß weder das Gold noch andere Metalle zur Fruchtbarkeit des Erdreichs, viel weniger zur Hervorbringung eines stärckenden und heilsamen Nahrungs-Safts der Pflantzen und Wein-Reben was beytragen können.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Rumpelt, Georg Ludwig,

Abhandlung von der vortreflichen Natur, Eigenschafft und Wirckung des ungarischen Weins

Dresden u.a. 1761

M.med. 3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10285103-4
VD18 15027074-001